elGourmet

Feijoada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Lengua de vaca: 1 Unidad
Cuero de cerdo: 200 g
Costillas de cerdo: 4 Unidades
Rabo de vaca: 1 Unidad
Panceta ahumada: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Patitas de cerdo: 2 Unidades
Porotos negros: 2 Taza
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Farofa

Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Harina de mandioca: 5 cdas.
Panceta ahumada: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.

Guarniciones

Bananas: 4 Unidades
Lingüica tipo paio: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria
Naranjas: 4 Unidades
Huevo: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hidrate los porotos en agua fría 12 horas en heladera.
- En una olla con abundante agua fría cocine la lengua
- Luego corte en bastones.
- Corte el cuerito en tiras y cocine de la misma manera junto con las patitas y el rabo trozado

- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Corte la *panceta brunoise*.

Guarniciones

- Corte las bananas por la mitad y pase por *harina huevo* y pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que dore y quede crocante.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pele las naranjas a vivo y corte en gajos.
- Retire la piel de la Lingüica tipo paio y corte en rodajas
- Dore en una sartén con aceite caliente, hasta que quede crocante.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Farofa

- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* cortada *brunoise* a temperatura baja.
- Incorpore la *panceta* cortada en *brunoise* y saltee hasta que este crocante
- Agregue la *harina* de *mandioca* y cocine.
- Añada el *perejil* la sal y la pimienta.
- Reserve y consuma tibia

Armado

- En una olla con abundante agua fría, coloque los porotos y lleve a hervor.
- En una sartén con aceite caliente, sude la *cebolla* con sal.
- Agregue la *panceta* junto con las 2/3 partes de los porotos previamente procesados.
- Cocine hasta que evapore parte de los líquidos y comience a caramelizar
- Reserve.
- Agregue a los porotos restantes la lengua, junto con las costillas de *cerdo* y el rabo.
- Incorpore la preparación de porotos reservada y cocine 1 hora aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato la feijoada junto con las guarniciones, la farofa y el *arroz* blanco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/feijoada-3